



EGZAMIN ZAWODOWY Rok 2022 ZASADY OCENIANIA

**Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja przetworów mięsnych i tłuszczowych**
Oznaczenie arkusza: **SPC.04-01-22.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.04**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka -

Kod egzaminatora

Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu :

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił

Rezultat 1: Mielonka wieprzowa

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Masa mięsna - mielonka wieprzowa o jednolitej konsystencji						
2	Słoje z mielonką zamknięte i czyste						
3	Słoje równomiernie napełnione mielonką, bez widocznych pęcherzyków powietrza						
4	Powierzchnia mielonki w słoikach wyrównana						
5	Porcje są porównywalnej wielkości - masa netto każdego słoja około 380 g (<i>egzaminator powinien sprawdzić masę netto co najmniej jednego opakowania</i>)						
6	Zapach charakterystyczny dla mielonki wieprzowej z przyprawami, aromatyczny						
7	Smak charakterystyczny dla mielonki wieprzowej z przyprawami						

Numer stanowiska							

Rezultat 2: Wskaźnik uzysku mięs drobnych klasy I-III z wykrawania łopatki

W Tabeli 1.

1	zapisana masa łopatki [kg] M1 z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						
2	zapisana masa mięsa drobnego klasy I-III z wykrawania łopatki [kg] M2 z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						
3	zapisany poprawnie obliczony wskaźnik uzysku elementów W [%] z dokładnością do jednego miejsca po przecinku						

Przebieg 1: Przygotowania mielonki wieprzowej

Zdający:

1	wykroił kości z łopatki, usunął tkankę tłuszczową i łączną						
2	odważył surowce mięsne zgodnie z zapotrzebowaniem korzystając z wagi						
3	posiekał drobno cebulę i czosnek						
4	rozdrobnił odważoną część mięsa i boczku w drobną kostkę na desce						
5	przygotował wilk do pracy - złożył zestaw tnący, dobrał sito o średnicy oczek 10 mm						
6	wymieszał masę mięsną z przyprawami						
7	umył ręce przed przystąpieniem do pracy						
8	bezpiecznie obsługiwał urządzenie do rozdrabniania - zgodnie z instrukcją						
9	odważył 5 równych porcji masy mięsnej i napełnił nią słoiki						
10	umył maszynę do rozdrabniania i pozostawił po sobie czyste stanowisko pracy						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis